

VIII Mostra de Ensino, Pesquisa e Extensão do Curso de Nutrição 2023

NÍVEIS DE ADEQUAÇÃO DE UMA HAMBURGUERIA LOCALIZADA EM UMA CIDADE DO INTERIOR DO PARANÁ

Andressa Aparecida Bordin¹

Gabriela Hilbig²

Dariele Fatima Kozikoski²

Marcos Andre Greczynszn²

Thalia Stefany de Castro Vassão²

Letícia Thaís Horst²

Daniela Velozo de Aguiar²

Caroline De Maman Oldra³

Jucieli Weber⁴

Larissa da Cunha Feio Costa⁵

Edineia Paula Sartori Schmitz⁶

Camila Eduarda Viana⁷

Juliana Aparecida Serpa Dandolini⁸

¹ Acadêmica do curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul *campus* Realeza, bolsista do Projeto de Extensão CapacitaNutri: Ações Educativas Sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos, Bolsista Acadêmica de Extensão pelo edital N° 288/GR/UFGS/2023. andressa.ap.bordin@gmail.com

² Acadêmico(a) do curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul *campus* Realeza, voluntário(a) do Projeto de Extensão CapacitaNutri: Ações Educativas Sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos.

³ Doutoranda em Biociência e Saúde da Universidade Estadual do Oeste do Paraná *campus* Cascavel. Colaboradora do Projeto de Extensão CapacitaNutri: Ações Educativas Sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos. caroline.oldra@uffs.edu.br

⁴ Doutora em Ciências dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina. Docente da Universidade Federal da Fronteira Sul *Campus* Realeza. Colaboradora do Projeto de Extensão CapacitaNutri: Ações Educativas Sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos. jucieli.weber@uffs.edu.br

⁵ Doutora em Nutrição pela Universidade Federal de Santa Catarina. Fiscal de contrato do Restaurante Universitário da Universidade Federal da Fronteira Sul *Campus* Realeza. Colaboradora do Projeto de Extensão CapacitaNutri: Ações Educativas Sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos. larissa.costa@uffs.edu.br

⁶ Doutora em físico-química pela Universidade Estadual do Centro Oeste. Técnica de Laboratório de Química da Universidade Federal da Fronteira Sul *Campus* Realeza. Colaboradora do Projeto de Extensão CapacitaNutri: Ações Educativas Sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos. edineia.schmitz@uffs.edu.br

⁷ Doutora em meio ambiente e desenvolvimento pela Universidade Federal do Paraná. Inspectora sanitária da Secretaria Municipal de Saúde de Realeza, Paraná. Colaboradora do Projeto de Extensão CapacitaNutri: Ações Educativas Sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos. kmila.viana@hotmail.com

⁸ Técnica em segurança do trabalho pelo Colégio Reinaldo Sass, Francisco Beltrão, Paraná. Técnico em segurança do trabalho da Secretaria Municipal de Saúde de Realeza, Paraná. Colaboradora do Projeto de Extensão CapacitaNutri: Ações Educativas Sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos. julianaa.dandolini@gmail.com

VIII Mostra de Ensino, Pesquisa e Extensão do Curso de Nutrição 2023

Vitória Karolini Betim Fieldkircher Caus⁹

Elis Carolina De Souza Fatel¹⁰

Introdução: O projeto de extensão intitulado “Capacitanutri: Ações Educativas sobre as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação dos Alimentos”, busca capacitar manipuladores sobre as boas práticas no momento do preparo do alimento até que ele chegue ao consumidor. Para isso, é aplicada nos estabelecimentos uma Lista de Verificação (LV) e posterior realização do treinamento, tendo como base os resultados obtidos na observação e análise dos processos.

Objetivo: O presente estudo teve como objetivo analisar e classificar o nível de adequação de uma hamburgueria localizada no interior do Paraná, atendida pelo projeto no ano de 2023.

Métodos: Para avaliação do estabelecimento, foi utilizada uma LV desenvolvida por voluntárias e bolsista do projeto no ano de 2022 com base na RDC N°216/2004 e na RDC N°275/2002, a qual é composta por 92 itens, separados em 5 tópicos, que podem ser classificados, através do método de observação, em SIM, NÃO e NÃO SE APLICA. Os dados foram tabulados no Programa Microsoft Excel®. Por meio da análise dos dados, o local poderia ser classificado no grupo 1, 2 ou 3 quando atingisse percentual de adequação de 76 a 100%, 51 a 75% de e 0 a 50%, respectivamente.

Resultados e discussão: Por meio da análise dos resultados foi possível observar que o ponto crítico do estabelecimento foram as documentações obrigatórias, já que o local não possui o Manual de Boas Práticas (MBP) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's). Os demais tópicos apresentaram bons níveis de adequação, sendo 72,5% para edificações e instalações; 85,7% para equipamento, móveis e utensílios; 60,0% para manipuladores; e 85,7% para produção e transporte do alimento. Ao analisar a classificação geral, o estabelecimento foi enquadrado no grupo 2, apresentando 71,1% de conformidades.

Conclusão: De modo geral, o estabelecimento apresenta boas condições de funcionamento, garantindo qualidade nos processos produtivos e nos produtos comercializados. Destaca-se que o treinamento para o mesmo terá foco nos manipuladores e documentações, para que o local possa se adequar às resoluções vigentes e garantir maior qualidade aos seus produtos.

Palavras-chave: *Checklist*. Manual de Boas Práticas. Alimentos.

Referências Bibliográficas

Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. **Resolução – RDC N° 216, de 15 de Setembro de 2004.** Estabelece procedimentos de boas práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 setembro de 2004.

Brasil. Ministério da Saúde. **Resolução RDC n° 275, de 21 de outubro de 2002.** Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 2002.

⁹ Graduada em ciências biológicas pela Universidade Federal da Fronteira Sul *Campus* Realeza. Vigilante sanitária da Secretaria Municipal de Saúde de Realeza, Paraná. Colaboradora do Projeto de Extensão CapacitaNutri: Ações Educativas Sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos. vitoria.fieldkircher@gmail.com

¹⁰ Doutora em ciências da saúde pela Universidade Estadual de Londrina. Docente da Universidade Federal da Fronteira Sul *Campus* Realeza. Coordenadora do Projeto de Extensão CapacitaNutri: Ações Educativas Sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos. elis.fatel@uffs.edu.br



VIII Mostra

de Ensino, Pesquisa e Extensão

do Curso de Nutrição 2023



UNIVERSIDADE
FEDERAL DA
FRONTEIRA SUL

